

# アカモクの掻揚げ



アカモクは生のまま用います。茎をしごいて、ボールに茎以外の部分を溜めます。



昭和の天ぷら粉を使うのがカラッと揚げるポイント！



刻み葱や玉葱のスライス、小海老やイカを加えて水を加えて和えます。



油で揚げます。箸先でカラッと硬い感じがすればOK！（思った程はねません）

磯の風味を楽しめます。

サクツとした食感と



アカモク海鮮掻揚げ  
もお勧め！